

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 18/05/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Temperadora de Chocolate Elétrica Analógica 3 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	UD2330.020	Modelo:	TEMPERADORA/MANTEDORA CHOCOLAT ANALOG.MELCHOC1,5x2
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	TEMPERADORA/MANTEDORA CHOCOLAT ANALOG.MELCHOC1,5x2

Descricao Resumida

Temperadora de chocolate elétrica e analógica, concebida para derreter e manter o chocolate. Capacidade de 2 x 1,5 L (total 3L), ideal para uso profissional.

Descricao Completa

Temperadora de Chocolate Analógica – Vantagens Essenciais para Profissionais

Esta temperadora de chocolate foi concebida para atender às rigorosas exigências do setor HORECA e hotelaria, garantindo um controlo de temperatura preciso para o derretimento e manutenção do chocolate. O seu sistema de aquecimento a seco assegura uma distribuição uniforme do calor, um fator crucial para a qualidade e textura do chocolate processado. A facilidade de utilização e manutenção tornam-na uma ferramenta indispensável para qualquer negócio que trabalhe com chocolate.

Com a capacidade de manter o chocolate na perfeita temperatura de trabalho, este equipamento otimiza os processos produtivos. A sua construção robusta em plástico resistente, aliada a recipientes e tampas removíveis, facilita a limpeza e promove a higiene, aspetos fundamentais em ambientes profissionais. A precisão no controlo de temperatura permite a programação exata, essencial para diferentes tipos de chocolate e aplicações.

Aplicações

Ideal para pastelarias, chocolaterias, hotéis, restaurantes e cafés que necessitam de um controlo excepcional sobre o chocolate. Perfeita para confeccionar bombons, coberturas de sobremesas, decorações e outras aplicações que exigem temperaturas estabilizadas. A sua capacidade de 3 litros é adequada tanto para pequenos estabelecimentos como para operações com volumes médios de produção.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxLxA)	405x260x130 mm
Capacidade	2 x 1,5 Litros (Total 3 Litros)
Peso Líquido	3,2 kg

Potência	160 W
Tensão	230 V
Controlo de Temperatura	Analógico com sonda e termostato
Sistema de Aquecimento	A seco
Material Exterior	Plástico resistente
Recipientes	Removíveis para limpeza